

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Cubeta Gastronorm GN 1/6 Polipropileno 100mm Profundidade 1.4L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1610P1	Modelo:	P1610P1
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661161015

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1610P1
EAN	8421661161015
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/6
Material	Polipropileno

Perfurado	Não
Cor	Transparente

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/6 em polipropileno transparente, com 100 mm de profundidade e 1.4L de capacidade. Resistente a temperaturas de -40°C a 110°C.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/6 em polipropileno transparente, com 100 mm de profundidade e 1.4 litros de capacidade, é ideal para a conservação e organização de alimentos em ambientes de cozinha profissional.

Cuba Gastronorm GN 1/6 — Cubeta GN — Características Técnicas

Tamanho Gastronorm	GN 1/6
Material	Polipropileno
Cor	Transparente
Largura	162 mm
Profundidade	265 mm
Altura	100 mm
Capacidade	1.4 L
Peso	0.14 kg
Temperatura de Operação	-40°C a 110°C

Aplicações Profissionais

Esta cubeta é ideal para a organização de ingredientes em câmaras frigoríficas de restaurantes, pastelarias e cantinas. Perfeita para buffets frios em hotéis, eventos e catering, ou para a preparação

de *mise en place* em cozinhas de snack-bares e roulotes. A sua versatilidade permite o uso em cozinhas de restaurantes de bairro, churrasqueiras e marisqueiras para armazenamento eficiente.

Cubeta GN — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Resistência:** Fabricada em polipropileno robusto, suporta o uso intensivo diário em cozinhas profissionais.
- **Ampla Gama de Temperatura:** Adequada para utilização em congeladores, frigoríficos e micro-ondas, com temperaturas de -40°C a 110°C.
- **Visibilidade Clara:** O material transparente permite uma identificação rápida do conteúdo, otimizando a gestão de stock.
- **Higiene e Segurança Alimentar:** Fácil de limpar e manter, garantindo a conformidade com as normas de higiene alimentar.
- **Otimização de Espaço:** O formato Gastronorm padrão permite empilhamento e encaixe perfeito em equipamentos de cozinha.